



学校給食会だより



HPQRコード

熊本市南区 富合町小岩瀬98
TEL.096-357-1211 (物資)
TEL.096-357-1212 (総務)
FAX.096-357-1216

天草産 マダイ・ブリの提供を行いました！

くまもとの魚学校給食
提供推進事業

学校給食会では、熊本県が実施された生産者支援「くまもとの魚学校給食提供推進事業」において、天草産養殖の真鯛と鰯の切り身、フライや米粉唐揚げを提供させていただきました。

切り身は、水揚げ後30分以内に下処理、加工、冷凍までを行い美味しさを保った商品を提供することができました。

また、「真鯛のフライ」の製造視察のため、製造を依頼した株式会社マルハニチロ九州様の工場に伺いました。この商品は、前述の切身を揚げてパサパサにならないよう衣にこだわり、バター→パン粉→バター→パン粉の順で2種類のバターとパン粉を交互に付ける工夫がなされています。工場の製造ラインでは、機械作業だけではなく、目視確認や人の手による手直しもあり1つ1つの商品がとても丁寧に製造されていました。

使用していただいた先生方からも「大変おいしい」との感想をいただいております。ありがとうございます。

これらの商品は、天草産の真鯛と鰯を使用させていただきました。本会では、今後も県産品物産の充実にか力を入れ取り組んでいきたいと考えています。



冷凍で届いたマダイの切身を解凍後、手作業で並べていきます。



2種類のバターとパン粉をつけます。つけ漏らしは手作業で付け直しをされていました。



パン粉を付ける工程です。ローラーの絶妙な力加減でしっかりとつけています。



焦げているもの等が選別され箱詰め工程に運ばれます。



揚げたての真鯛のフライ



今回のフライと米粉唐揚げを製造していただいた株式会社マルハニチロ九州様の工場。(菊陽町)

CONTENTS

- 天草産マダイ、ブリの提供事業 1p
- 「学校給食・食育」研究推進校報告 2~3p
- 県委託事業報告
 <米・麦・大豆魅力発信> 4p
- 令和2年度第1回学校給食用パン
 品質審査会 5p
- 令和2年度第1回委託工場調査 5p
- 令和3年度1学期
 九州ブロック推奨品のご案内 6p

**令和元・令和2年度熊本県教育委員会指定
公益財団法人熊本県学校給食会委嘱
「学校給食・食育」研究推進校 長洲町立長洲中学校**

研究主題

「食に関する関心を高め、主体的に意志決定できる生徒の育成」
～家庭と連携した食生活の改善による、心身の健康問題の低減をめざして～

食育基本法には、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」とある。

本校は、食に関する関心を高め、家庭と連携して食生活を改善することで、中学生特有の心身の健康問題を低減させ、「学校生活が楽しい」と答える生徒が増加できないかと願い、研究を進めた。

本稿では、学校給食に関わる主な取組を述べる。

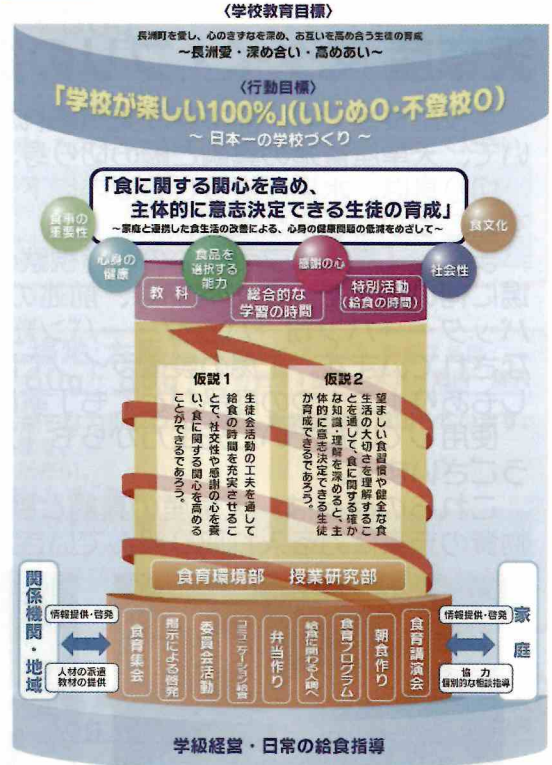
研究主題について

「食に関する関心を高め、主体的に意志決定できる生徒の育成」を実践するために次のように捉えた。

【食に関する関心を高めた生徒】とは、食に関する様々な経験を通して社会性や感謝の心を養い、「食の安全」や「地域文化としての食」等に興味・関心を持った生徒

【主体的に意志決定できる生徒】とは、自分にとって必要な栄養素は何か、どのような食材をどれだけ摂ったらよいかなど、「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践するための確かな知識・理解を深めた生徒

研究構想図



仮説1に関わる取組として、栄養教諭、管理栄養士、食材生産者等6名を学校に招き、学校給食における仕事とやりがいなどについて講話を頂いた。

食育の視点

給食に関わる人の仕事について学ぶ 総合的な学習の時間：1年 重要性 健康 選択 感謝 社会性 食文化

地域人材を活用して、学校給食への知識・理解を高める。

給食について松井りか栄養教諭の講話

管理栄養士による専門的知識の活用

給食の食材をつくる

のりを作る:熊本北部漁協 久保全央さん

なしを作る:竹下果樹園 竹下誠也さん

残食を処理する

残食を処理する:環境保全課 濱村真光さん

給食をつくる

献立を作成する:松井りか栄養教諭

給食をつくる:福岡利之調理員

1年生の総合的な学習の時間で、「給食に関わる人にはどのような人がいるのか、また、その人の仕事内容、仕事のやりがい、仕事にかける思いを知る」をテーマとして、荒尾市学校給食センターに関わる方々を長洲町生涯学習課を通して紹介していただき、献立を作成する松井栄養教諭による全体講話と給食に関わる6人の方にインタビューを行った。


食に関する関心を高め、知識を広げるための情報発信を積極的に行った。

掲示による啓発

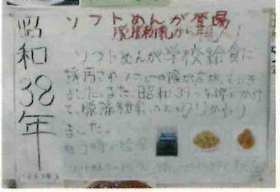
食に関する知識を広げる

食育の視点


重要性
健康
選択
感謝
社会性
食文化




左:食に関する話題




右:今日の献立



給食の歴史の紹介



ALTによる本校職員の朝食紹介



給食センターの仕事の紹介

給食コンテナ室前に「食育コーナー」を設置し、「食に関する話題」「給食の歴史の紹介」「ALTによる本校職員の朝食紹介」「給食センターの仕事の紹介」など、食に関する様々な話題や問題を毎月紹介した。また、毎日の給食の献立で使われている食材を、栄養素ごとに紹介した。さらに、1月の「全国学校給食週間」に合わせ、「学校給食の歴史」「給食センターの1日の仕事」を給食委員会でもまとめ、食育コーナーに掲示した。

仮説2に関わる取組として各学年で特別活動の授業実践を行い、主体的に意志決定ができる生徒の育成を目指した。

特別活動における授業実践

食に関する知識を深める

食育の視点

重要性
健康
選択
感謝
社会性
食文化

特別活動:3年 授業者 小山 哲矢 教諭

「食生活を考えよう」

～受験での“勝ちめし”を考えよう!～

日頃の生活を振り返り、理想的な体調で受験を迎えるための献立を考案させた。生徒は自分の体調を整える献立の作成に苦しみながらも、意欲的に班で意見を出し合い、献立の発表を行った。「日常の食生活の大切さ」や「給食のありがたさ」を理解し、感謝の気持ちをまとめて発表した。




特別活動:2年 授業者 早野 済 教諭

「食生活を考えよう」

～自分の朝食を見直し、ステップアップしよう!～

学年の朝食の課題を共有し、自分の朝食に取り入れられる解決方法を考えさせた。生徒は簡単に朝食を改善できることに気づき、授業後は栄養バランスを意識して朝食を摂取する生徒が増えた。「前日の準備」や「早寝・早起き」の大切さにも気づいて発表した。




特別活動:1年 授業者 清田 泰喜 教諭

「健康な毎日と食生活」

自分の朝食を振り返って不足している栄養素を補うための献立を考えさせた。朝食を摂取するには、「生活全体の改善が必要だ」という意識の変容が見られた。「今後の朝食づくりを手伝っていく。」という発表があり、「時短」や「孤食」の改善にもつなげることができた。




まとめ

- 食に関する掲示による啓発やいろいろな教科の授業で食に関する指導を行うことで生徒は食に関する幅広い知識を高め、理解を深めた。
- これらの取組を通して、生徒が自分で自分の生活や食生活をよりよいものにしようとする意識が見られるようになった。
- 生徒対象の健康調査より、『身体がだるい』等の項目で改善が見られ『学校が楽しい100%』については、約9割の生徒が楽しいと答えた。

令和2年度くまもとの米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業における食育・米消費拡大対策事業(小・中学校対象)の実施報告

本会が熊本県農産園芸課より委託を受け実施している事業です。ごはん中心の日本型食生活と米飯給食等の更なる普及を図るため、学校給食の献立を作成する学校栄養士(栄養教諭・学校栄養職員)を対象とした研修会の開催や、児童生徒や保護者を対象とした食育推進普及啓発活動(調理実習等)の実施を目的としています。本年度実施いただいた天草市立新和小学校での取り組みをご紹介します。

天草市立新和小学校

本校では、昨年度から新たに「新和小・中学校運営協議会」の組織体制を整え、食生活改善推進員との連携が図りやすくなりました。そこで、本事業を活用して小学5年生の家庭科「食べて元気に！ご飯とみそ汁」の単元で、食生活改善推進員さんとの調理実習を行いました。

目的

- ①伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、食生活で実践する意欲を育てる。
- ②地域人材である食生活改善推進員との連携を通して、地域の良さに気づき感謝する心を育てる。

内容



米・大豆を使った調理実習！



食生活改善推進員さんの紹介！



大豆とじゃこの混ぜごはん、ウィンナースクランブルエッグ、具だくさんみそ汁



調理実習！



食生活改善推進員さんと会食！



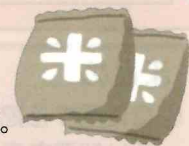
感想

<児童>

- ・班のみんなと協力して作ることができてよかったです。
- ・今回の調理実習では、みそ汁が一番おいしくできたと思ったので、家でも作ろうと思いました。
- ・初めて地域の方と調理実習をすることができて、とても楽しかったです。
- ・食生活改善推進員の方が切り方をていねいに教えてくださったので上手に切ることができました。

<食生活改善推進員>

- ・このように小学生との調理実習をもっと増やして、子どもの頃から調理をする機会を増やしていきたいと改めて思いました。



令和2年度第1回学校給食用パン品質審査会を開催しました

2月18日(木)本会会議室にて、学校給食用パン品質審査会を実施しました。この審査会は、学校給食用パンの品質向上を目的としています。例年、学期ごとに1回ずつ開催していましたが、本年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響で、1、2学期は実施できませんでした。しかし、次年度に繋がる大切な審査会であるため、3学期は感染症対策を十分に行った上での開催となりました。

審査会では、色、質、形、すだち、食感食味等を審査します。重量や審査評点は右表のとおりとなりました。すべてのパンが80点以上の高評価をいただきました。講評では、熊本製粉株式会社研究開発部 道脇様より「基準パンにしっかり味があって美味しい。形も良い。」とお褒めいただきました。また、小麦粉アレルギーへの対応やグルテンフリーといった要望もあり今後の課題となりました。



種類	粉重量(g)	パン重量(g)	評点
食パン	50	57.00	83.63
コッパン	50	67.50	84.13
丸パン	50	71.50	85.01
米粉入りかぼちゃパン	50	64.50	81.39
黒糖パン	50	66.00	82.14
パンノパン	50	75.50	83.01
米粉パン	50	76.50	82.26
ミルクパン	50	71.00	82.88
		平均	83.06

令和2年度第1回委託工場調査を実施しました

毎年各学期1回実施していましたが、前述のパン品質審査会同様に3学期の1回のみの実施となりました。1月21日(木)清水製パン工場、1月28日(木)どんどんライス、一心堂老舗、2月3日(水)永田パン炊飯工場、熊本県パン共同工場と3日間に分け、県体育保健課、県健康危機管理課、熊本市健康教育課、管轄保健所の各担当者の皆さま同行のもと調査を行いました。調査では記録帳簿類の確認と衛生管理の状況調査を行いました。

それぞれの工場では、HACCP取得やHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践を目標に、作業工程のマニュアル化や、記録帳簿類の整理、工場の整備、清掃に取り組んでいます。



◀ 金属探知機の動作確認
【一心堂老舗】



▶ 作業記録の確認
【熊本県パン共同工場】



▲ 工場内での物資の流れを確認
【どんどんライス】



▶ 作業工程の現地確認
【清水製パン工場】



▶ 異物チェック体制の確認
【永田パン炊飯工場】

★令和3年度1学期九州ブロック推奨品のご案内★

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、物資研究会の開催を見送っています。令和3年度1学期につきましても、九州ブロック推奨品として4品目を期間中特別価格でご案内させていただきます。

さば生姜煮 [津田商店/工場地:岩手] 40g・50g

〈アレルギー〉特定7品目：小麦
その他21品目：さば・大豆



減塩リニューアルしました！！従来品をより食べやすく仕上げております。高圧処理をしておりますので、柔らかく、骨まで食べていただけます。
〔ボイル〕袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。
〔蒸〕袋のまま重ならないように並べ、100℃に予熱したスチコンに袋のまま入れ、約20分温めてください。

★物資研究員のみなさまのご意見★

- ・ご飯によく合う甘めの味付けで、献立にも合わせやすい。・味に甘みがあり風味も良いので、子どもたちも食べやすい。
- ・骨までしっかり煮込んであり食べられるのが良い。・食団に移す際も崩れにくく取り扱いきやすい。・魚が苦手な子どもでも食べやすい。

国産ミートのハンバーグCa&Fe [ニチレイフーズ/工場地:大阪] 40g・60g・80g

〈アレルギー〉特定7品目：一
その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉



おいしさはそのままに、子どもたちに不足しがちなカルシウムや鉄分、食物繊維を添加しています。
〔オープン〕凍ったまま180℃で約8分加熱します。
〔揚〕150℃～160℃の油で約3分半揚げてください。
〔煮〕あらかじめ温めたソースで、凍ったまま煮込んでください。

★物資研究員のみなさまのご意見★

- ・不足しがちなCa&Feが強化してあり、使いやすい。・乳卵抜きなのでアレルギー面でも使用しやすい。
- ・3規格あるので、低学年に出すときは非常に助かる。・焼目が付いているので焼むらを気にしなくて良い。・焼・揚げともに崩れにくいのが良い。

安心逸品春巻Fe (米粉入り) [ニチレイフーズ/工場地:宮城] 35g・50g

〈アレルギー〉特定7品目：小麦
その他21品目：大豆・豚肉



皮に米粉を使用した春巻きです。不足しがちな鉄分を加えました。
〔揚〕170℃～180℃の油で、凍ったまま約4分半揚げてください。

★物資研究員のみなさまのご意見★

- ・冷めても衣がパリパリしているのがおいしい。・食感が特に良く、ボリュームもあって良い。・調理しやすく、価格や味すべてが良い。
- ・中華メニューに合わせやすい。・2規格あるので学年に応じて個数を変えられるのが良い。

ムース [セリア・ロイル/工場地:福岡] 40g

〈アレルギー〉特定7品目：乳
その他21品目：一



乳製品と牛乳をたっぷり使用したムースです。子どもたちに大人気の商品です。自然解凍でお召し上がりください。

★物資研究員のみなさまのご意見★

- ・子どもたちに大人気。・誰もが知っている定番商品で、私自身も小学校のころから好きだった。・どのような場面でも使用しやすい。・半解凍状態で食べるのが一番おいしかった。・ミルク感たっぷりでもっちりした食感がとても良い。

◎詳細は本会までお問い合わせください。 物資課：096-357-1211



～編集後記～

本号発行に際しましてはご多用な中、快くご寄稿・ご協力いただきました皆様方に感謝申し上げます。本会ではご意見、ご感想や食に関する取組等の情報をお待ちしております。お気軽にご連絡ください。

本年度は、イレギュラーの多い1年になったのではないのでしょうか？「3密」や「新しい生活様式」といった言葉が飛び交い、本会でも感染症対策をはじめ多くの変化がありました。本会ではコロナ禍でも実施可能な食育支援事業等も視野に入れながら、学校給食の一助としてお役に立てるよう取り組んでまいりますのでよろしくお願いいたします。